

DILEMA

Nohaytal



Vinhos desestruturados, ideais para desfrutar a qualquer momento com todo tipo de comida.

Varietade: Corte de uvas tintas.

Ubicación del viñedo: Região Leste, Mendoza, Argentina.

Vinificação: Colheita manual, desengace, prensagem leve, deburgagem e fermentação alcoólica interrompida por centrifugação e baixa temperatura. Estabilização, filtração e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

O Dilema Rosé Doce Natural é um vinho elegante e fresco. Na vista é rosa pálido com reflexos acobreados. Destaca-se por seus atraentes aromas de frutas vermelhas como morango e framboesa. Na boca é harmonioso, com uma acidez refrescante, virtudes que o tornam um vinho perfeito para acompanhar pratos como paella, massas, saladas, peixes grelhados e queijos como brie e camembert. Ideal para desfrutar sozinho ou acompanhado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

Entre 7° e 10°.



dilema_wines

